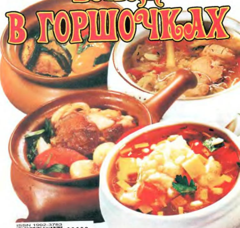
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

№32 БЛЮД В ГОРШОЧКАХ



ISSN 1992-3783

Жмыхина Елена, г. Ржев

Рагу из баранины

1,5 кг баранины, 600 г языка, 4 картофелины, по 1 моркови и луковицы, 2 ст. л. растит. масла, зелень, корень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу.

Язык промыть, посолить, поперчить, залить холодной водой, добавить корень петрушки и рубленую зелень и варить 2 ч.

Из кастрюли достать язык, бульон процедить, язык охладить в холодной воде, снять с него кожицу и нарезать мякоть длинными ломтиками.

Картофель и морковь очистить и нарезать брусочками, лук - кольцами и обжарить его на растит. масле. Баранину промыть, нарезать кубиками и разложить по горшочкам. Сверху уложить слой картофеля и моркови, затем - слой языка и пассерованного лука и снова - слой картофеля и моркови.

Заливают все горячим бульоном, в котором варился язык, поставить в разогретую, но не слишком горячую духовку и тушить 20-30 мин. при 200°С. Подавать в горячем виде, посыпав рубленой зеленью.



Ненашева Анна, г. Николаевск

Говядина с баклажанами

1 кг говядины, 3-4 луковицы, 3 моркови, 3-4 корня сельдерея, 2 баклажана, 6 картофелин, 120 г шпика, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Картофель отварить и приготовить пюре. Подготовленные мясо и овощи нарезать кубиками, посолить, поперчить.

Баклажаны обдать кипятком, снять кожицу. Горшочек смазать маслом, на дно выложить картофельное пюре, на него - мясо и овощи, сверху - кубики баклажанов и шпика. Все посыпать сухарями, поставить в духовку и тушить до готовности на среднем огне.

Щукарь Ирина Антоновна, г. Бор

Говядина «По-новгородски»

1,6 кг говядины, 6 луковиц, 2 моркови, 4 яйца, 4 ст. л. жира, 3 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. сметаны, 3/4 ст. сухого вина, 120 г тертого сыра, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 30 г, посолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 ч. для маринования.

Яйца сварить вкрутую, мелко порубить, лук и морковь измельчить и спассеровать в жире.

В горшочек уложить сливочное масло, 1/2 маринованного мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшееся мясо.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 5-7 мин., чтоб мясо хорошенько зарумянилось, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать 20-30 мин. до готовности.

Юрская Юлия, г. Казань

Говядина с капустой

650 г говядины, 400 г капусты, 2 ст. л. топленого жира, 1 помидор, 3 луковицы, 0,5 л бульона, зелень, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мясо промыть, нарезать кубиками, посолить, поперчить, слегка обжарить на топленом масле и переложить в горшочек.

На мясо выложить крупно нарезанную капусту, спассерованные лук и помидоры, затем влить бульон, добавить лавровый лист, посолить и тушить 1-1,5 ч. до готовности.

Жестова Диана, г. Оханск

Говядина, тушенная «По-флотски»

400 г говядины, 3 крупные луковицы, 4-5 ст. л. топленого масла, 2 ст. мясного бульона, 8 больших картофелин, 2-3 ст. л. горчицы, 1-2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать небольшими порционными кусочками, отбить, смазать каждый кусок с обеих сторон горчицей, чтобы говядина получилась более нежной, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить.

Лук и картошку почистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками.

В горшочках растопить масло, положить туда картошку, лук, мясо, посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 20-30 мин.

Перед подачей к столу готовое блюдо посыпать зеленью.

Чеботарева Валентина, г. Шимск

Говядина, тушенная с картофелем и грибами

1 кг говядины, 100 г топленого сала, 200 г грибов, 800 г картофеля, 300 г лука, 1 ст. сметаны, соль.

Говядину нарезать (по 3-5 кусочков на порцию), обжарить на топленом сале с кольцами лука.

Мясо и лук выложить в горшочек, добавить отваренные и нашинкованные грибы, целые некрупные клубни или дольки очищенного картофеля, посолить, залить бульоном, в котором варились грибы, и тушить. За 3 мин. до готовности добавить сметану.



Баянова Ксения, г. Сочи

Говядина с капустой в горшочке

160 г говядины, 10 г топленого масла, 100 г капусты, 1 ст. л. томат-пасты, 20 г лука, 1 ст. бульона, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, слегка обжарить и положить в горшочек. Затем добавить свежую капусту, нарезанную шашками, пассерованный лук и томат мясной бульон, лавровый лист и тушить 1-1,5 ч. При подаче посыпать зеленью.

Маризова Александра, г. Новосибирск

Мясо с пивом «Праздничное»

1 кг говядины, 2 кг картофеля, 5 луковиц, слив. масло, 1 бутылка темного пива, соль, перец, соевый соус.

Мясо нарезать поперёк волокон небольшими брусочками, обжарить в слив. масле до золотистой корочки, добавить нарезанный кружками картофель и лук, нарезанный полукольцами. Все посолить, поперчить и уложить в горшок слоями: картофель, мясо, лук, картофель. Все залить пивом и добавить 1 ст. л. соевого соуса. Поставить горшок в холодную духовку, разогреть ее до 200°С и тушить 1,5 ч.

Колобкова Ирина, г. Нижний Новгород

Гуляш в горшочке «По-венгерски»

750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст. л. муки, 20 г красного перца, 1/2 ч. л. майорана, 1/2 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. соли.

Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, добавить снова немного воды или сухое вино. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 мин. помидоры.

Все залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей.

По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу.

Асташкина Ольга, г. Барнаул

Зразы из свинины

1 кг мякоти свинины, 250 г брынзы, 200 г ветчины, зелень петрушки, 4 картофелины, 50 г шпика, 1 ст. л. лимонного сока, растит. масло, соль, перец.

Соус: 1 ст. томат-пасты, 200 г белых грибов, 1 ст. л. кетчупа, соль, масло.

Мясо промыть. Нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20 мин. для маринования.

Для фарша: брынзу натереть на терке, ветчину нарезать тонкой соломкой, петрушку порубить. Все смешать.

Для соуса: грибы сварить до полуготовности, нарезать соломкой, обжарить на слив. масле. В томатный соус добавить грибы, кетчуп, немного грибного отвара, перемешать.

На подготовленные ломтики мяса выложить фарш и свернуть в виде рулетиков. Рулетики посолить, поперчить и обжарить на растит. масле.

В горшочек на дно выложить кусочки шпика, на них - зразы, сверху - нарезанный обжаренный картофель. Все залить соусом, закрыть горшочек крышкой и тушить в духовке до готовности.



Филатова Надежда, г. Муром

Жареная свинина с картофелем

300 г свинины, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. топленого сала, 3 ст. бульона, по 1 моркови и луковице, 1,5 кг картофеля, лавровый лист, зелень, черный перец и соль.

Мясо нарезать кусочками по 10-15 г, обжарить на топленом сале до образования корочки, посыпать спассерованной мукой, залить бульоном, заправить солью, добавить пряности и тушить. Лук и морковь спассеровать, картофель нарезать дольками.

Мясо смешать с овощами и поставить на 25-30 мин. в духовку. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Тимошенко Анна, г. Североморск

Говядина с грибами

1 кг говядины, 3 помидора, 5 клубней картофеля, 150 г грибов, мясной бульон, по 1 моркови и луковице, 1/2 ст. растит. масла, по 3 ст. л. сливочного масла, муки и сметаны, 2 дольки чеснока, 1 корень петрушки, зелень укропа, 1/2 ст. сметаны.

Говядину нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить в жире. Затем мясо положить в горшочек и залить бульоном на 2/3 объема.

Подготовленный картофель и грибы нарезать ломтиками, обжарить на 2 ст. л. сливочного масла. Морковь, лук, помидоры, корень петрушки мелко нарезать и спассеровать на оставшемся сливочном масле. Все перемешать и добавить к мясу, залить сметаной.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить до готовности под крышкой. Когда мясо будет готово, добавить соль, перец, рубленый чеснок и укроп.

Новикова Наталья, г. Владимир

Гуляш в остром соусе «Великолепный»

750 г говядины, 600 г картофеля, 1/2 ст. растит. масла, 1 большая луковица, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 ст. л. муки, майоран, соль, перец по вкусу.

Лук мелко порубить и обжарить на масле до золотистого цвета, переложить в горшочек, посыпать красным перцем, добавить нарезанное кусочками мясо и майоран, долить водой и поставить тушить, непрерывно помешивая. Когда мясо станет мягким, добавить кубики картофеля и нарезанный соломкой перец. Через 10 мин. добавить дольки помидоров, соль и муку.

Горшочек залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей.

Лучникова Валентина, г. Санкт-Петербург

Белорусское жаркое

600 г свинины, 4-5 картофелин, по 2 моркови и луковицы, 100 г сухих грибов, 1 куриный кубик, 1 ст. л. растит. масла, 5 шт. чернослива, 3 ст. л. тертого сыра, 2 лавровых листа, зелень укропа, соль, 5 горошин черного перца.

Мясо промыть, нарезать кусочками и слегка обжарить на растит. масле.

Очищенные картофель, морковь, лук и предварительно замоченные грибы нарезать.

На дно горшочка уложить овощи, грибы, добавить чернослив и специи. Продукты залить горячей водой почти до краев, добавить бульонный кубик, посолить и поставить в духовку на 1,5 ч.

Мясо достать из духовки, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовку на 5-10 мин.

Перед подачей посыпать измельченным укропом.

Бабкина Светлана, г. Великий Новгород

Свинина с грибами и луком

900 г свинины, 500 г обжаренных грибов, 3 ст. л. рубленой зелени, 4 луковицы, 1 помидор, 1-2 соленых огурца, 3 ст. л. томат-пасты, 2 зубчика чеснока, 1 ст. мясного бульона, 3 ст. л. жира, лавровый лист, соль, перец.

Мясо промыть, нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, обжарить на масле, затем переложить в горшочек, добавить жареные грибы, зелень, пассерованный лук, нарезанный помидор, припущенные ломтики огурцов, томат-пасту, тертый чеснок, лавровый лист и влить мясной бульон.

Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку, закрыть крышкой и тушить 20 мин.

Посол Ольга, г. Москва

Говядина «По-аргентински»

750 г жирной говядины, 125 г шпика, 5 луковиц, 4 сладких перца, 1 долька чеснока, 1 веточка тимьяна, цедра 1/2 лимона, 2 куска сахара-рафинада, соль, 1 ст. л. красного молотого перца, черный молотый перец.

Говядину промыть, нарезать кубиками размером 2х2 см. Очищенные лук и чеснок порубить, шпик вытопить, обжарить на нем лук и чеснок.

В отдельной сковороде обжарить мясо без добавления жира, затем переложить его в горшочек, добавить шпик, лук, чеснок и залить водой. Посолить, поперчить. Добавить тимьян и поставить горшочек в разогретую духовку. Незадолго до готовности добавить нарезанный кольцами сладкий перец, тертую цедру и сахар.

Полуяхтова Татьяна, г. Ковров

Свинина под винным соусом с черносливом

2 кг свинины, 400 г чернослива, 1/2 ст. красного вина, 4 ст. л. 9% уксуса, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. измельченного базилика, 5 ст. л. растит. масла, молотая корица на кончике ножа, соль, перец.

Мясо промыть, удалить сухожилия, разрезать на куски весом по 100 г, отбить деревянным молоточком, посолить, поперчить и обжарить на разогретом растит. масле.

Обжаренные кусочки мяса переложить в глиняный горшочек, влить 4 ст. кипятка, вино, уксус, заправить солью и перцем, посыпать измельченным базиликом.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку тушить на среднем огне.

Пока мясо тушится, чернослив промыть, разварить до мягкости, удалить косточки.

За 10 мин. до готовности мяса добавить в горшочек чернослив, молотую корицу и сахар.

При подаче к столу куски свинины выложить на блюдо, сверху - горкой чернослив, полить соусом из горшочка.



Сахарова Мария, г. Самара

Кебаб из баранины в горшочках

1 кг баранины, 200 г легкого, 300 г печени, 500 г зеленого лука, 1 большой пучок зелени петрушки, 3 помидора, 3 ст. муки, 250 г черствого ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Хлеб размочить в воде, отжать, соединить с просеянной мукой, замесить тесто, скатать из него колбаску, разрезать на куски по количеству горшочков и раскатать каждый кусок в пласт.

Помидоры вымыть, опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, удалить семена, а мякоть нарезать кубиками.

Баранину вместе с костями, легкое и печень нарезать небольшими кусками, смешать с мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки, нарезанным кусочками сливочным маслом, помидорами и посыпать солью и перцем.

Все разложить в керамические горшочки, закрыть их лепешками из теста, поставить на противень в духовку со средним жаром и запекать 3 ч.

Подавать блюдо горячим под крышечками из теста.



Тухтина Марина, г. Багратионовск

Мясо с картофелем в горшочках

400 г свиного окорока, 300 г лисичек, 1 молодой кабачок, соль, лавровый лист, перец горошком по вкусу.

Мясо помыть, обсушить, нарезать кубиками, кабачок - небольшими брусочками, грибы четвертинками. Совсем маленькие грибы - оставить целыми.

На дно горшочков положить мясо, сверху - слой грибов, на грибы уложить кабачки. Все укладывать как можно плотнее, влить немного воды, посыпать сверху солью, положить по 2 горошины перца и по половинке лаврового листа. Закрыть горшочки крышками и поставить в разогретую до 200°С духовку на 1 ч., затем уменьшить огонь до 180°С и готовить еще 30-40 мин.

Милова Альбина, г. Ясногорск

Говядина с овощами

600 г баклажанов, 800 г говядины, 2 сладких перца, 4 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1/3 ст. растит. масла, 5-6 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль, перец молотый по вкусу.

Говядину нарезать кубиками и обжарить вместе с нарезанными кубиками морковью и луком. Отдельно обжарить нарезанный соломкой сладкий болгарский перец и ломтики баклажанов и помидоров. Соединить мясо с овощами, уложить в горшочек, заправить солью и перцем по вкусу, всыпать рубленую зелень петрушки и тушить до готовности.

Готовое блюдо заправить растертым с солью чесноком и подержать несколько мин. под плотно закрытой крышкой. К столу подать горячим с майонезом или сметаной.

Гусева Валерия, г. Курган

Рыба, тушенная в огуречном рассоле

1,4 кг филе рыбы, 3/4 ст. огуречного рассола, 200 г малосольных огурцов, 500 г соленых груздей, 1 пучок зелени укропа, соль, перец.

Филе промыть, уложить на дно горшочка, добавить огурцы и грузди, нарезанные ломтиками, залить огуречным рассолом, посолить, поперчить, поставить в разогретую духовку и тушить 30 мин.

При подаче рыбу выложить в тарелки, полить соком, в котором она тушилась, и посыпать рубленой зеленью.

Чехова Наталья, г. Орел

Рыба с картофелем в сметане

700 г рыбы, 1 ст. муки, 700 г картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 1,5 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. растит. масла, 2 ст. сметаны, зелень, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей, удалить реберные кости, нарезать порционными кусками, обвалять в муке с солью и перцем и обжарить на половине топленого масла до золотистого цвета.

Картофель нарезать кружочками и обжарить на оставшемся топленом масле до румяной корочки.

Морковь нарезать крупной соломкой, лук - кольцами, все спассеровать на растит. масле.

В горшочек выложить слоями картофель, рыбу, морковь и лук, залить горячей сметаной. Горшочек закрыть крышкой, поставить в предварительно разогретую духовку и тушить рыбу при 180°С.

При подаче посыпать зеленью.

Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

Паровые биточки «Вкуснятина»

2 кг рыбы (судак, сом, налим), 1 л воды, 200 г белого хлеба, 1/2 ст. молока, 500 г шампиньонов, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. слив. масла, 3 помидора, 2 лавровых листа, 1 ч. л. жира, 1 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. белого вина, соль, перец.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, удалить кости, отрезать плавники, хвосты и головы. Из воды, голов (предварительно удалить жабры), хвостов, плавников, костей сварить бульон. За 10 мин. до готовности его посолить по вкусу и добавить лавровый лист. Готовый бульон процедить сквозь мелкое сито.

Филе дважды пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, солью и перцем и еще 1 раз пропустить все через мясорубку. Фарш сформовать в виде небольших биточков.

Биточки уложить в смазанный жиром глиняный горшок, в промежутки заложить промытые и нарезанные дольками грибы, сбрызнуть растит. маслом, добавить вино и влить бульон в таком количестве, чтобы биточки первого ряда были погружены в жидкость на 3/4.

Для соуса: муку поджарить на сливочном масле до темно-коричневого цвета, добавить измельченные и очищенные от кожицы помидоры, жарить до мягкости, затем влить бульон и довести его до кипения при непрерывном помешивании, посолить.

Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку и готовить 30-40 мин.

Готовые биточки выложить на блюдо и полить соусом.

Фофанова Елена, г. Мосальск

Рыба с помидорами, морковью и луком

1,5 кг рыбы, 500 г помидоров, 300 г моркови, 300 г лука, 4 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец.

Рыбу разделать, разрезать на кусочки, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками.

Морковь и лук очистить, морковь нарезать соломкой, лук- кольцами, все спассеровать на сковороде в масле.

В горшочек уложить слоями рыбу, помидоры, морковь и лук, закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить 30-40 мин.

Куропаткина Алина, г. Воркута

Рыба, запеченная с сыром

1,3-1,5 кг филе судака, щуки или трески, 1 ст. молока, 400 г твердого сыра, 1 ч. л. лимонного сока, 100 г слив. масла, жир, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Филе рыбы мелко порубить, смешать с солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком и поставить в прохладное место на 20-30 мин. Сыр натереть на крупной терке или нарезать мелкими кусочками.

Небольшие порционные горшочки хорошенько смазать жиром, на дно налить горячее молоко, выложить слой рыбы, полить растопленным сливочным маслом, затем посыпать тертым сыром и т. д. Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретую духовку на 1-1,5 ч.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Мирнова Галина, г. Завитинск

«Паровая рыба»

2,3 кг рыбы (судак, сом, щука, лосось, налим, осетр), 1,2 л воды, 1 луковица, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. слив. масла, 3-4 корня петрушки, соль.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, удалить кости, отрезать плавники, хвосты и головы.

Из воды, голов (предварительно вынуть жабры), хвостов, плавников, костей и зачисток сварить бульон, в который при варке добавить целую очищенную луковицу и корни петрушки. Готовый бульон процедить.

Филе нарезать большими кусками, уложить в горшочек в несколько рядов, каждый посолить. Затем рыбу залить процеженным бульоном в таком количестве, чтобы первый ряд был погружен в него на 2/3 толщины куска.

Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180°С духовку, варить рыбу до испарения воды.

Для соуса: муку поджарить в масле до темно-коричневого цвета, влить бульон и довести его до кипения при непрерывном помешивании, посолить.

Готовую рыбу выложить на блюдо и полить соусом. В качестве гарнира подать картофельное пюре.



Некрасова Нина, г. Липецк

Картофель с овощами

700 г картофеля, 100 г моркови, 1 луковица, 40 г корня петрушки, немного зерен вареной кукурузы, 1 ст. л. топленого масла, 1 ст. томатного сока, соль, специи, зелень.

Коренья, лук и картофель нарезать кубиками. Коренья и лук обжарить в масле, смешать с сырым картофелем, залить томатным соком. Затем положить вареную кукурузу, специи, перец горошком, соль.

Закрыть горшочек крышкой и тушить в духовке до готовности.

Огинчук Юлия, г. Иркутск

Картофель, запеченный с молоком и сыром

1 кг картофеля, 1 яйцо, 2 ст. молока, 100 г твердого тертого сыра, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. размягченного слив. масла, 1-2 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли.

Картошку очистить, вымыть, сварить до полуготовности, слить воду и нарезать тонкими кружочками. Затем добавить соль, молотый перец и половину тертого сыра, перемешать, влить сырое яйцо, молоко и еще раз перемешать.

Горшочки натереть чесноком, смазать сливочным маслом, выложить в них подготовленный картофель, разровнять поверхность, посыпать оставшимся сыром и полить растопленным сливочным маслом, горшочки поставить в предварительно нагретую до 200°С духовку и запекать на слабом огне в течение 40-45 мин. до тех пор, пока картошка не станет мягкой и сверху не образуется румяная корочка.

Ананьева Мария, г. Константинов

Картофель с грибами и сметаной

1 кг картофеля, 1 кг грибов, 1-2 луковицы, 1,5 ст. сметаны, зелень петрушки, 6 ст. л. растит. или слив. масла, 1 лавровый лист, соль, перец.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать пластинками и обжарить в 3 ст. л. масла вместе с кольцами лука.

Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить в оставшемся масле и выложить вместе с грибами и луком в горшочек.

Содержимое горшочка залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, залить сметаной, сверху посыпать измельченной зеленью. Горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку на 30-40 мин.

Сыромятникова Тамара, г. Астрахань

Картофель, тушенный в сметанном соусе

1 кг картофеля, 1 ст.сметаны, 2-3 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 пучок зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый картофель нарезать небольшими кубиками, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, слегка обжарить и уложить в горшочки.

Муку подрумянить в сливочном масле, залить подогретой сметаной, тщательно растереть, чтобы не было комочков, посолить и залить этим соусом картофель, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.

Подавать к столу, посыпав измельченной зеленью.

Молкова Ангелина, г. Тверь

Картофель с грибами

1,2 кг картофеля, 800 г грибов, 300 г репчатого лука, 1/2 ст. растит. масла, специи, соль.

Грибы промыть и нарезать пластинками, лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

Грибы и лук отдельно друг от друга обжарить на сковороде в масле, потом смешать с нарезанным крупными ломтиками картофелем, переложить в горшочек, добавить соль, специи, влить немного воды.

Горшочек поставить в разогретую духовку и тушить в течение 25-30 мин. на среднем огне.

Готовое блюдо посыпать измельченной петрушкой или зеленым луком и подавать как самостоятельное кушанье или в качестве гарнира, с сосисками и свининой, птицей.

Журина Татьяна, г. Заволжск

Плов с курицей «Ароматный»

1 ст. риса, 200 г куриного филе, 3 луковицы, 2 ст. л. растит. масла, 30 г слив. масла, 0,5 л куриного бульона, перец и соль по вкусу.

Филе сварить до готовности, нарезать кубиками, бульон процедить. Лук измельчить, обжарить на растит. масле до золотистого цвета, затем добавить промытый рис и обжаривать до прозрачности риса.

В смазанные маслом горшочки выложить рис с луком и курицей, посолить, поперчить, перемешать и залить горячим бульоном. Горшочки накрыть, поставить в умеренно нагретую духовку и готовить 20-30 мин., до набухания риса.

Готовый плов посыпать молотым перцем и зеленью и подавать с соленьями или овощным салатом.

Дружбанова Мария, г. Астрахан

Кабачки в грибном соусе

4 кабачка, 700 г шампиньонов, 3 моркови, 1,5 ст. сливок, 3 луковицы, 1/2 пучка зелени укропа, 3 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.

Шампиньоны помыть, мелко нарезать и жарить на растит. масле до готовности. Затем добавить слегка обжаренный измельченный лук, долить немного воды и припустить на медленном огне. Затем все залить сливками, добавить рубленую зелень, муку, соль и перец и тушить еще 10 мин.

Кабачки и морковь нарезать мелкими кубиками, аккуратно уложить в горшочки и залить подготовленным соусом, поставить в разогретую духовку и тушить 30 мин.

Таначева Диана, г. Санкт-Петербург

Пшенная каша

1 ст. пшенной крупы, 150 г мякоти говядины или свинины, 2 ст. воды или мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. л. растит. масла или смальца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть и нарезать небольшими кусочками, как для гуляша.

Пшено перебрать и промыть.

Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле или смальце до золотистого цвета.

В горшочки сложить крупу, мясо и лук, хорошо перемешать, залить горячей водой или процеженным мясным бульоном или водой, посолить. Горшочки поставить в духовку на 1-1.5 ч.

Чеснокова Екатерина, г. Дзержинск

Перловая каша с луком

1 ст. перловой крупы, 2 ст. воды, 60 г свиного сала или 3-4 ст. л. растит. масла, 1-2 луковицы, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть теплой водой, высыпать в горшочек с кипящей водой, посолить, поставить в горячую духовку и варить на слабом огне до готовности.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, обжарить в разогретом свином сале или растительном масле и смешать с готовой кашей.

Тумакова Лариса, г. Углич

Рис «Объедение»

500 г любого мяса, 1,5 ст. риса, 2 бульонных кубика, 2 луковицы, лавровый лист.

Мясо нарезать кусочками, мелко нарезать лук, разложить в горшочки. В каждый горшок насыпать по 3 ст. л. промытого риса, добавить раскрошенный лавровый лист. Залить содержимое горшков бульоном из кубиков (лучше куриным или грибным).

Поставить в духовку на 1 ч.



Усачева Екатерина, г. Татарск

Грибы в белом соусе «Пикантные»

800 г свежих грибов, 3 луковицы, 7 помидоров черри, 100 г слив. масла, 4 ст. л. тертого сыра, 1-2 ст. л. рубленой петрушки, перец и соль по вкусу.

Соус: 1 ст. молока, 70 г слив. масла, 4 ст. л. муки.

Грибы помыть и нарезать ломтиками. Лук измельчить и обжарить на слив. масле до золотистого цвета, добавить грибы, посолить, поперчить и тушить еще 25 мин.

В горшочки уложить грибы с луком, добавить половинки помидоров, посыпать сыром, зеленью и залить горячим соусом. Поставить в духовку и запекать до появления румяной корочки.

Для соуса: муку спассеровать, смешать с размягченным маслом. Развести небольшим количеством теплого молока, растереть, влить остальное молоко и проварить на слабом огне 10 мин. Затем посолить, перемешать и процедить.

Мидянова Ольга, г. Нижний Новгород

Гречневая каша с мясом

1 ст. гречневой крупы, 120 г мякоти говядины или нежирной свинины, 1/2 ст. воды, 1 луковица, соль по вкусу.

Мясо промыть, зачистить от пленок и нарезать небольшими кусочками, как на гуляш. Гречку перебрать и тщательно промыть. Лук очистить и измельчить.

Все продукты соединить, перемешать, сложить в горшочек, залить горячей водой, посолить, поставить в разогретую духовку и варить на слабом огне в течение 3-4 ч. до тех пор, пока каша не загустеет.

Гостева Екатерина, г. Ульяновск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 курица,
- 2 апельсина,
- 1/2 апельсинового сока,
- 3 ст. л. соевого соуса,
- перец, соль по вкусу.



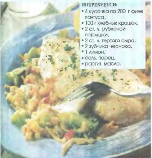
Курица с апельсинами

- Курицу порубить, натереть солью, перцем и тертым чесноком, начинить ее дольками апельсина.
- Затем уложить кусочки мяса в горшочки, натереть апельсиновую цедру на терке и посыпать мясо сверху. Добавить апельсиновый сок и соевый соус.
- Поставить горшочки в холодную духовку и запекать 1,5 ч. при 230°С. За 10 мин. до готовности снять крышки.

Сатаева Ольга, г. Первомайск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

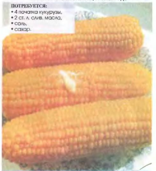
- 4 кусочка по 200 г филе палтуса,
- 100 г хлебных крошек,
- 2 ст. л. рубленой петрушки,
- 2 ст. л. тертого сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 лимон,
- соль, перец,
- растит. масло.



Палтус в горшочке

- Смазать дно горшка маслом и уложить в него рыбу.
- Смешать хлебные крошки с петрушкой, тертым чесноком и тертым сыром, посыпать рыбу.
- Все залить водой, посолить, поперчить и запекать при 230° С 20-30 мин.
- Подавать с кусочками лимона.

Касаткина Валентина, г. Улан-Удэ

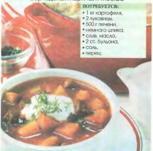


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 початка кукурузы,
- 2 ст. л. слив. масла,
- соль,
- сахар.

Кукуруза в горшочке

- Уложить кукурузу в горшочек, налить 1/4 ст. воды, добавить слив. масло.
- Посыпать сахаром и солью по вкусу.
- Накрыть крышкой и запекать 30 мин. при 220°С .

Вернадская Марина, г. Москва



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг картофеля,
- 2 луковицы,
- 500 г печени,
- немного шпика,
- слив. масло,
- 2 ст. бульона,
- соль,
- перец.

Картофель с печенкой в горшочке

- Картофель сварить в "мундире" в течение 10 мин., очистить и нарезать ломтиками.
- Слегка обжарить мелко нарезанный лук и печень.
- В смазанный маслом горшочек положить слоями картофель, печень с луком, немного сала и специй, закрыть последним слоем картофеля, залить бульоном и тушить в духовке около 1 ч.

Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

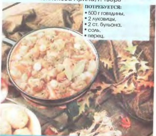


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров,
- 3 луковицы,
- 3 зубчика чеснока,
- 0,8 л бульона,
- 3 кусочка белого хлеба,
- 250 г сыра,
- перец,
- соль,
- слив. масло.

Томатный суп в горшочке

- Нарезать лук и чеснок, обжарить на масле, добавить помидоры, обжарить вместе с луком.
- Добавить бульон и белый хлеб, нарезанный кубиками, приправить солью и перцем.
- Накрыть крышкой и варить 40 мин.
- Разлить суп по горшочкам, в каждый горшочек положить по куску белого хлеба, натертого чесноком и посыпанного тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке без крышки до образования корочки.

Челнокова Ирина, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г говядины,
- 2 луковицы,
- 2 ст. бульона,
- соль,
- перец.

Говядина с луком

- Мясо нарезать кусками, посыпать солью и обжарить до образования румяной корочки.
- В горшочек уложить слой нашинкованного пассерованного лука, на него - куски обжаренного мяса, сверху - еще один слой лука.
- Таким образом уложить 2-3 ряда. Затем залить мясным бульоном.
- Добавить соль, перец.
- Тушить до полной готовности в духовке под крышкой.

Корджасупова Елена, г. Москва

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 700 г телятины,
- 2 луковицы,
- 1/2 ст. молока,
- 8 яиц,
- соль.

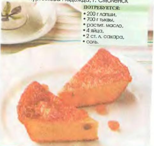


Мясо в омлете

- Телятину нарезать брусочками, посолить, обжарить с измельченным луком до готовности.
- Яйца взбить с молоком, посолить.
- Обжаренное мясо разложить в горшочки, залить омлетной смесью и запечь в духовке. Вместо телятины можно использовать говядину.

Курникова Надежда, г. Смоленск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г лапши,
- 700 г тыквы,
- растит. масло,
- 4 яйца,
- 2 ст. л. сахара,
- соль.

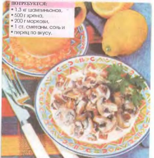


Запеканка из лапши с тыквой

- Отварить лапшу, слить воду.
- Тыкву мелко нарезать, посолить и поджарить на растит. масле, не прикрывая крышкой, и смешать с лапшой.
- Яйца взбить с сахаром, смешать с тыквой и лапшой, добавить соль по вкусу, снова перемешать, выложить в смазанный маслом горшок и запекать в духовке.

Михальчук Анна, г. Иваново

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,3 кг шампиньонов,
- 500 г хрена,
- 200 г моркови,
- 1 ст. сметаны, соль и
- перец по вкусу.

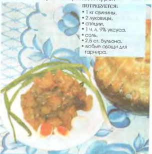


Грибы в сметане с хреном

- Грибы промыть и нарезать кусочками, морковь - соломкой, все смешать, добавить тертый хрен, соль и перец.
- Все смешать, заправить сметаной, выложить в горшочки, поставить в духовку на 30-40 мин.

Барелюк Ирина, г. Курск

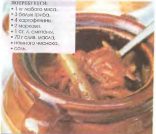
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг свинины,
- 2 луковицы,
- специи,
- 1 ч. л. 9% уксуса,
- соль,
- 2,5 ст. бульона,
- любые овощи для гарнира.



Свинина «Аппетитная»

- Свинину нарезать маленькими кусочками.
- Положить в горшочки, в каждый добавить мелкорубленый лук, лавровый лист, молотый перец и любые овощи.
- Посолить, долить немного бульона и тушить под крышкой 1,5-2 ч.

Суликова Инна, г. Новошахтинск



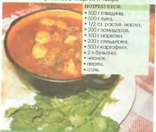
ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг любого мяса,
- 3 белых гриба,
- 4 картофелины,
- 2 моркови,
- 1 ст. л. сметаны,
- 70 г слив. масла,
- немного чеснока,
- соль.

Мясо в горшочке

- Мясо обжарить, белые грибы отварить и обжарить, картофель нарезать соломкой и обжарить до полуготовности, морковь натереть на терке и тоже обжарить.
- Положить в горшочек мясо, потом грибы, лук, картофель, морковь. Сверху положить сметану и кусочек масла.
- Поставить в духовку, тушить до готовности. При подаче сверху посыпать тертым чесноком.

Аржанова Мария, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г говядины,
- 500 г лука,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 200 г помидоров,
- 100 г моркови,
- 200 г сельдерея,
- 500 г картофеля,
- 2 л бульона,
- чеснок,
- перец,
- соль.

Гуляш мясной

- Лук нарезать кольцами и обжарить на растит. масле.
- Мясо нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и жарить на слабом огне.
- Затем разложить в горшочки, положить нарезанные кубиками картофель, морковь, сельдерей. Залить полностью мясным бульоном, поставить в духовку.
- За 20-30 мин. до готовности положить свежие помидоры, посолить, поперчить.

Рослова Нина, г. Курган



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г морской рыбы,
- 1 луковица,
- слив. масло,
- 2-3 картофелины,
- 1-2 ст. л. томат-пюре,
- 2 соленых огурца,
- 2-3 ст. л. сливок,
- красный перец на кончике ножа,
- 2 ст. л рубленого зеленого лука,
- 1 ст. воды.

Рыба в горшочке

- Лук мелко порубить, обжарить в масле.
- Положить в горшочек, добавить перец, воду, картофель, поставить в духовку.
- Когда картофель станет мягким, влить еще немного воды, добавить томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и рыбу - кубиками.
- Посолить, влить сливки, закрыть крышку, тушить до готовности.
- Перед подачей посыпать зеленым луком.

Сарапкина Вера, г. Можайск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 100 г судака,
- 100 г картофеля,
- 40 г лука,
- 20 г сыра,
- 1/2 ст. сметаны,
- немного бульона,
- 20 г слив. масла.

Маринад:

- 2 ст. л. воды,
- 0,2 г лимонной кислоты,
- соль,
- перец.

Рыба «По-русски»

- Рыбу разделать на филе с кожей без костей. Мариновать 15-20 мин.
- В горшочек положить масло, влить бульон, уложить рыбу (по 4 кусочка на порцию), затем слой сырого картофеля - кружочками, затем слой пассерованного лука. Сделать еще 3 слоя. Поставить в духовку на 15 мин. Затем добавить сметану, тертый сыр и запечь до готовности.

Углова Светлана, г. Березники



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 курица,
- 50 г маргарина,
- 700 г картофеля,
- 200 г репчатого лука,
- 2 ст. бульона или воды,
- 2 дольки чеснока.

Курочка с картошечкой

- Подготовленную курицу разрубить на порции и обжарить.
- Сырой картофель и лук нарезать кубиками.
- В горшочки положить слой картофеля и лука, обжаренные куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, добавить соль, перец, специи, залить бульоном или водой и тушить в духовке 50-60 мин.
- Подавать в горячем виде, посыпав чесноком.

Верина Алина, г. Нижний Новгород



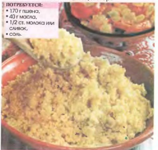
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г свинины,
- 1/2 ст. л. топленого сала,
- 3 ст. бульона,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 1/2 ст. л. муки,
- 1,5 кг картофеля,
- лавровый лист,
- зелень петрушки,
- перец горошком,
- соль по вкусу.

Свинина «Оригинальная»

- Зачищенную мякоть нарезать кусочками, обжарить до образования корочки, посыпать пассерованной мукой, перемешать, залить бульоном, добавить соль, специи и тушить 20 мин.
- Нашинкованные морковь и лук спассеровать. Картофель нарезать дольками.
- Мясо вынуть из соуса, смешать с подготовленными продуктами, положить в порционные горшочки, залить соусом и поставить на 25-30 мин. в духовку. Подать в горшочке, посыпав зеленью.

Сизова Елена, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 170 г пшена,
- 40 г масла,
- 1/2 ст. молока или сливок,
- соль.

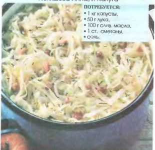


Каша пшенная в горшочке

- Пшено тщательно промыть в нескольких водах и засыпать в кипящую подсоленную воду. Поварив кашу при слабом кипении 5-6 мин., воду слить, а кашу переложить в порционные горшочки, добавить масло, молоко или сливки, все перемешать, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку.
- Подать в горшочках.

Поляшова Инна, г. Калуга

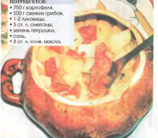
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг капусты,
- 50 г лука,
- 100 г слив. масла,
- 1 ст. сметаны,
- соль.



Капуста со сметаной

- Капусту нашинковать, опустить на 10-15 мин. в подсоленный кипяток. Охладить, слить воду.
- Слегка обжарить мелкорубленый лук с 2 ст. л. масла, смешать с капустой, залить небольшим количеством бульона или воды, посолить по вкусу.
- Затем положить в горшочки и запекать в духовке, после чего залить сметаной и подавать на стол.

Варфоломеева Евгения, г. Волгоград



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 750 г картофеля,
- 500 г свежих грибов,
- 1-2 луковицы,
- 3 ст. л. сметаны,
- зелень петрушки,
- соль,
- 3 ст. л. слив. масла.

Картофель «Пальчики оближешь»

- Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде с луком.
- Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с грибами в горшочек, залить водой до уровня верхнего слоя.
- Добавить соль, лавровый лист, перец, сметану и, накрыв горшочек крышкой, поставить в духовку на 30-40 мин.

Зарубина Яна, г. Армавир



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 350 г мяса,
- 3 луковицы,
- 1,2 кг картофеля,
- 100 г слив. масла,
- перец,
- соль.

Соус:
- 4 ст. л. сметаны,
- 4 ст. л. майонеза,
- 1 ст. л. молока,
- зелень.

Жаркое «Русское»

- Мясо, лучше свинину, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком и небольшим количеством масла, положить в горшочек. Туда же положить картошку, нарезанную соломкой, перемешать. Верх полностью накрыть картошкой "пятачками".
- Добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром, залить соусом.
- Горшочек поставить на 30-40 мин. в духовку, разогретую до 220-240°С.
- Жаркое подать с соленьями.

Петрова Нина, г. Казань

Суп гороховый «По-восточному»

1,3 л воды, 800 г баранины, 4 ст. л. гороха, 4 луковицы, 4 шт. картофеля, шафран, соль, специи, черный молотый перец.

Баранину промыть и нарезать кусочками. В горшок уложить предварительно замоченный горох и залить его на 3/4 горячей водой, поставить в духовку и варить на слабом огне под крышкой вместе с бараниной. За 30 мин. до готовности добавить нарезанный крупными кусками картофель и кольцами лук. В конце варки посолить, добавить специи и шафран.

Рыкова Галина, г. Житомир

Суп картофельный с рыбой

1,5 л воды, 600 г судака, 5 картофелин, луковица, 1 корень петрушки, 1/2 ст. л. томат-пюре, 2 ст. л. слив. масла, 1-2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, соль.

Судака очистить, выпотрошить, отрезать голову и удалить жабры. Подготовленную рыбу разрезать на несколько кусков, промыть, положить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения под закрытой крышкой. Варить 15 мин. Судака вынуть, бульон процедить.

Лук, морковь и корень петрушки измельчить и обжарить на сливочном масле. В конце жарки добавить томат-пюре и перемешать. Равномерно разложить овощи в горшочки, залить рыбным бульоном. Добавить нарезанный кубиками картофель, пряности, соль, поставить в духовку и варить 20-25 мин.

При подаче в каждый горшочек положить по куску рыбы и посыпать зеленью.

Балдова Татьяна, г. Днепропетровск

Суп из боровиков с овощами

1,2 л воды, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г капусты, 2 шт. картофеля, по 1 пучку зелени петрушки и сельдерея, 1/2 ст. сметаны, соль, перец.

Грибы нарезать соломкой, отварить, отвар процедить.

В горшочек слоями выложить овощи: нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, нашинкованную капусту, рубленую зелень. Посолить, поперчить, влить грибной отвар. Горшочек поставить в умеренно нагретую духовку, накрыть крышкой и варить 35 мин.

При подаче в суп положить ломтики грибов и заправить сметаной.

Кудрявцева Полина, г. Павлово

Щи томатные «По-уральски»

1,5 л говяжьего бульона, 1 луковица, 3 картофелины, 4 ст. л. томат-пюре, 1 морковь, 300 г квашеной капусты, 2 ст. л. риса, 1 ст. л. растит. масла, зелень укропа и петрушки, сметана по вкусу, соль, перец по вкусу.

Рис перебрать и хорошенько промыть. Капусту порубить, потушить. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать на растит. масле с томат-пюре.

Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в горшочек, влить кипящий бульон, засыпать рис, положить пассерованные лук и морковь, соль, перец, закрыть крышкой и поставить в разогретую до до 180°С духовку на 30 мин. За 5 мин. до окончания варки положить капусту. Подавать со сметаной и зеленью.

Чичурина Елизавета, г. Бор

Борщ украинский

1,3 л бульона, 200 г постной говядины, 200 г капусты, 2 картофелины, 1 свекла, 1 ст. л. слив. масла, 1 средний помидор, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. 3% уксуса, соль по вкусу.

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу и помидор тушить в масле с добавлением уксуса и сахара. Капусту нашинковать, картофель нарезать кубиками.

Приготовить мясной бульон, влить в горшочек, добавить нарезанную порционными кусками говядину, капусту и тушеные овощи, посолить, закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180°С духовку на 40-45 мин. Готовый борщ посыпать измельченной зеленью и чесноком.

Маркова Ольга, г. Тольятти

Луковый суп «Французский»

100 г шпика, 2 луковицы, 3 ст. воды, 200 г белого хлеба, 150 г сыра, 1 ст. сливок, соль.

Ломтики сала обжарить в сотейнике, чтобы из него вытопился жир. После этого убрать сало и добавить нарезанный тонкими кольцами лук. Огонь убавить и тушить лук до тех пор, пока он не превратится в пюре, после чего посолить и залить водой. Довести до кипения и варить около 30 мин. на медленном огне.

Подсохший хлеб нарезать ломтиками, посыпать их сыром, полить сливками, накрыть кусочками сала и поместить по одному в каждый горшочек.

Разлить по горшочкам луковый суп и поставить в духовку на 5 мин.

Пронина Тамара, г. Суздаль

Щи суточные с ветчиной

2 л мясного бульона, 100 г ветчины, 600 г квашеной капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растит. масла, 1 зубчик чеснока, 2-3 горошины черного перца, 1-2 лавровых листа, сметана, зелень укропа, соль.

Мясо слегка обжарить на небольшом количестве растит. масла, добавить немного бульона и размешать. Морковь и корень петрушки нарезать мелкими кусочками, нашинковать и обжарить. Капусту порубить, выложить в горшок, добавить 1/2 ст. мясного бульона, томат-пюре, ветчину, прикрыть крышкой, поставить в духовку и тушить на слабом огне 3-4 ч., помешивая. Затем залить горячим бульоном, положить обжаренные овощи, мясо, пряности и тушить еще 30 мин. После этого заправить мукой, тертым чесноком и прокипятить 5-7 мин.

При подаче посыпать рубленой зеленью и заправить сметаной.



Старикова Е. К., г. Южно-Сахалинск

Грибной суп с телятиной

1,2 л бульона или воды, 300 г телятины, 2 картофелины, 3 ст. л. шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. л. растит. масла, зелень укропа, петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Телятину нарезать порционными кусочками, тушить вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности.

Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками. Зелень тщательно промыть, мелко порубить.

В горшочек положить тушеные мясо и грибы, добавить картофель и морковь, измельченную зелень, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

Этот суп можно готовить и с сушеными шампиньонами.

Арефина Елена, г. Сочи

Суп с цыпленком в горшочке

0,5 л мясного бульона, 100 г куриного мяса, 1/2 моркови, 15 г лука-порея, 10 г корня сельдерея, 60 г савойской капусты, 1 ч. л. сливочного масла, гренки.

В горшочек положить кусок сырого цыпленка, нарезанные дольками морковь, лук-порей, сельдерей, савойскую капусту, предварительно ошпаренную. Горшочек с овощами залить горячим прозрачным мясным бульоном, добавить растопленное сливочное масло, закрыть посуду крышкой и поставить в духовку на 35-45 мин.

Подавать в закрытом горшочке. Отдельно подать гренки из пшеничного хлеба.

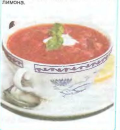
Дулепова Марина, г. Саров

Солянка мясная «Новинка»

1,7 л воды, 200 г телятины, 100 г говяжьих костей, по 150 г ветчины и нежирной колбасы, 5 грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. каперсов, маслины без косточек, 1/2 ст. сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томат-пюре, 2 помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу.

Из костей сварить бульон, налить в горшочек, добавить нарезанные кусочками и слегка обжаренные на сливочном масле телятину, ветчину и колбасу и предварительно нарезанные и обжаренные лук и грибы. Затем положить мелко нарезанный огурец и посолить. Поставить горшочек в разогретую духовку и довести суп до кипения и варить 20 мин.

Перед подачей положить маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, ломтики помидоров, рубленую зелень и ломтик лимона.



Кирова Мария, г. Владимир

Суп из шампиньонов с молоком

1 л воды или бульона, 300 г шампиньонов, 2 ст. л. муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 шт. картофелина, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. молока, 1/2 ст. сливок, соль по вкусу.

Грибы нашинковать, смешать с измельченными морковью и луком и тушить со сливочным маслом 5 мин.

Муку подсушить на сухой сковороде, развести молоком, смешать с тушеными овощами и грибами и переложить в горшочек.

Желтки отделить от белков, смешать со сливками, довести до кипения и влить в горшочек. Добавить нарезанный кубиками картофель и бульон. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

Комиссарова Л. Р., г. Ижевск

Томатный суп с сосисками

1,1 л бульона или воды, 2 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 200 г шпика, 4 помидора, 4 сосиски, 1 луковица, 100 г сыра твердых сортов, специи, соль.

Картофель, коренья, помидоры и лук очистить, нарезать. Шпик измельчить, обжарить в сковороде. Сосиски очистить от пленки, нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке.

В горшочек влить горячий бульон или воду, добавить все подготовленные ингредиенты, кроме сыра, соль, специи. Горшочек накрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку на 25 мин.

При подаче суп посыпать тертым сыром.

Ремизова Наталья, г. Таллин

«Литовский» суп

1,2 л бульона, 5 помидоров, 2 ст. л. гречневой крупы, 2 соленых огурца, 1 ст. сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, соль.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и натереть на терке. Бульон довести до кипения, перелить в горшочек, добавить протертые помидоры, соль, измельченный лук и промытую крупу.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в холодную духовку и варить 30 мин. при 200°С. За 5 мин. до окончания варки добавить нарезанные кружочками огурцы и рубленую зелень.



Горохова Светлана, г. Омск

Гороховый суп

1,5 л бульона, 1 ст. гороха, 300 г копченой грудинки, 1 морковь, 3 ст. л. слив. масла, 4 ст. л. сливок, кардамон, соль, перец.

Морковь очистить, нарезать кубиками и тушить на сливочном масле. Грудинку нарезать порционными кусочками, удалив кости. Горох предварительно замочить и сварить до полуготовности, затем вынуть шумовкой.

Горячий бульон влить в горшочек, добавить грудинку, морковь, заправить солью и пряностями, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30 мин. Заправить сливками.

Перекопова Инна, г. Кострома

Говяжий язык в пикантном соусе

2 кг говяжьего языка, 2 луковицы, по 2 корня петрушки и сельдерея, зелень по вкусу, соль, черный перец горошком.

Соус: 2 ст. л. муки, 2 ст. л. слив. масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. 9% уксуса, 3 ст. л. майонеза, 1/2 ст. кураги, чернослива и изюма.

Язык зачистить, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрыла язык, добавить очищенные коренья, лук, соль, перец горошком и варить до готовности.

Для соуса: муку обжарить на слив. масле, добавить сахар, уксус, 1 л бульона, в котором варился язык, майонез и перемешать. Распаренные изюм, курагу и чернослив положить в соус и кипятить 10 мин.

Вареный язык вынуть, промыть под струей холодной воды, снять кожицу, нарезать длинными широкими полосками и переложить в горшочек, залить горячим соусом.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку на 30 мин.



Никитина Елизавета, г. Саянск

Печень с морковью и луком

1 кг говяжьей печени, 6 луковиц, 4 моркови, 8 ст. л. растит. масла, 2 бульонных кубика, 3 ст. воды, соль.

Печень промыть, обдать кипятком, снять пленку, нарезать кусочками. Лук очистить, нашинковать, очищенную морковь натереть на крупной терке. Затем спассеровать на растит. масле до золотистого цвета, добавить морковь и снова обжарить, затем выложить в сковороду печень и жарить все 5 мин. на сильном огне под крышкой.

Все посолить, перемешать и переложить в порционные горшочки, залить бульоном, приготовленным из кубиков. Горшочки поставить в духовку и томить 30 мин. при средней температуре.

Квадратова Мария, г. Новый Уренгой

Печень с картофелем

1 кг печени, 50 г сала, 700 г картофеля, 0,5 л мясного бульона, 3-4 луковицы, 3 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. слив. масла, специи, соль по вкусу.

Картофель варить в "мундире" в течение 10 мин., затем очистить и нарезать ломтиками. В 3 ст. л. растит. масла слегка обжарить очищенный и мелко нарезанный лук.

Печень промыть, нарезать ломтиками и быстро обжарить в оставшемся масле на сковороде на сильном огне.

В смазанный сливочным маслом горшочек выложить слоями картофель, печень, лук, на верхний слой печени - немного сала и специй, закрыть слоем картофеля, залить мясным бульоном, чтобы продукты были покрыты им на 5 см, посолить. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить 1 ч.

Зайцева Людмила, г. Нальчик

Говяжья печень со шпиком

1,5 кг говяжьей печени, 1 л молока, 3 ст. л. муки, 100 г свиного шпика, 2 ст. л. растит. масла, 3 ст. мясного бульона, 3 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. майонеза, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. ложки измельченных листьев базилика и мяты, специи, соль.

Печень вымочить в молоке в течение 2 ч., затем снять пленку, нарезать кусками, в которых сделать надрезы, и вложить в каждый надрез по кусочку шпика.

В горшочек налить растопленное слив. масло, уложить печень, смазанную майонезом. Добавить нашинкованный лук и тертую морковь, специи, соль.

Муку спассеровать на растит. масле, разбавить бульоном, сметаной, добавить измельченный базилик и мяту, довести до кипения. Этим соусом залить горшочек и поставить в умеренно разогретую духовку на 1-1,5 ч.

Подавать с отварным картофелем.

Соломина Анна, г. Владимир

Гуляш из субпродуктов

500 г говяжьего сердца, 1 луковица, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. муки, 2 ст. мясного бульона, 1 ст. л. томат-пасты, 1 лавровый лист, перец, соль.

Сердце промыть, нарезать кубиками.

Лук измельчить и обжарить, добавить субпродукты и жарить еще 15 мин. Перед окончанием посыпать мукой и жарить еще 2 мин. Затем все переложить в горшочки. Залить бульоном, добавить томат-пасту и лавровый лист, накрыть крышками и поставить в умеренно разогретую духовку на 2-2,5 ч.

Ямковская Юлия, г. Сердобск

Говяжье сердце, тушенное с огурцами

500 г сердца, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1-2 соленых огурца, 4 ст. л. смальца или растит. масла, 1 ст. кетчупа, 1-2 зубчика чеснока, 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Сердце вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и сварить до мягкости. Затем бульон процедить и использовать для приготовления соуса, а сердце нарезать маленькими ломтиками, выложить в хорошо разогретую сковороду со смальцем и слегка обжарить. Овощи почистить и вымыть. Морковь и корень петрушки нарезать ломтиками, лук измельчить и все вместе обжарить в жире.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками и тоже слегка обжарить.

В керамические горшочки положить кусочки мяса, потом обжаренные овощи и соленые огурцы, залить горячим кетчупом. Поставить в нагретую духовку и тушить 30 мин.

Готовое блюдо заправить чесноком, растертым с солью, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.



Бужилова Светлана, г. Курчатов

Куриные окорочка с цветной капустой

1 кг куриных окорочков, 1 кг цветной капусты, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 банка зеленого горошка, немного зелени, 2 бульонных кубика.

В горшочек слоями уложить рубленые куриные окорочка, нарезанный кубиками картофель, соцветия капусты, зеленый горошек, тертую морковь, нашинкованный лук и зелень. Содержимое залить бульоном и поставить в умеренно разогретую духовку на 1 ч.

Щукина Валерия, г. Липецк

Жаркое из курицы «Ароматное»

1 курица, 4 луковицы, по 2 ст. л. изюма и ядер грецкого ореха, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. л. растит. масла, 200 г слив. масла, 50 г свежих грибов, зелень, соль, молотый черный перец.

Соус: 1 ст. л. муки, 2 ст. сметаны, 1 ст. л. слив. масла.

Курицу промыть, разрубить на 8 кусков, посолить, поперчить, обжарить в 3 ст. л. масла до полуготовности. Лук нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Грибы промыть, нарезать соломкой и обжарить в масле. Орехи измельчить, изюм промыть и обсушить.

Для соуса: в сотейнике растопить масло, всыпать муку и пассеровать до кремового цвета. Затем муку, непрерывно помешивая, развести горячей сметаной. Курицу положить в горшочки (2 куска на порцию), туда же добавить изюм, грибы, лук и орехи. Все залить сметанным соусом. Горшочки поставить в духовку и тушить 20-25 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Лученинова Марина, г. Астрахань

Цыплята, тушенные в сметане

5 небольших цыплят, 8 картофелин, по 1 ст. л. топленого и слив. масла, 2 ст. сметаны, 1 ст. л. муки, по 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 5 маленьких лавровых листиков, 15 горошин черного перца, соль по вкусу.

Цыплят промыть, разрезать пополам или на 4 части и опустить на 5 мин. в кипящую воду. Затем вынуть, сложить в порционные огнеупорные горшочки, залить их сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышками, поставить в духовку со средним жаром и тушить в течение 40-60 мин.

В это время картошку почистить, вымыть, нарезать брусочками, выложить в сковороду с топленым маслом и хорошо зарумянить со всех сторон.

Муку слегка обжарить со сливочным маслом. Когда цыплята будут готовы, положить в горшочки картошку и мучную заправку, снова поставить в духовку и тушить еще около 10 мин.



Цимбал Виктория , г. Санкт-Петербург

Цыплята, тушенные во фруктовом соусе

1 цыпленок, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. изюма без косточек, 2-3 шт. чернослива, 3-4 шт. кураги, 1/2 ст. воды, 3-4 ст. л. слив. масла, соль по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрезать вдоль брюшка, распластать, натереть солью, обмазать сметаной и обжарить в растопленном масле с обеих сторон.

Сухофрукты промыть теплой водой и обсушить. У чернослива удалить косточки и вместе с курагой разрезать каждый плод на четыре части.

Обжаренного цыпленка разрубить на небольшие кусочки и положить в порционные горшочки. Добавить туда же подготовленные фрукты и залить содержимое горячей водой. Горшочки закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 15-20 мин.

Хрусталева Дарья, г. Нижнедевицк

Цыплята с чесноком

3 цыпленка, 2 зубчика чеснока, 1/3 ст. крепкого бульона, 75 г слив. масла, 1 ч. л. сушеного эстрагона, 1/2 л. молотого душистого перца 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ч. л. соли.

Цыплят промыть и разрезать на 4 части. В горшочки положить кусочки птицы, посыпать их эстрагоном и толченым чесноком, полить растопленным слив. маслом и процеженным горячим бульоном, посолить, поперчить, накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне 30 мин., время от времени помешивая деревянной лопаточкой, чтобы блюдо не пригорело.

Готовых цыплят посыпать зеленью.

Сапожник Анна, г. Чкаловск

Курица с грибами и цветной капустой

1 большая курица, 400 г цветной капусты, 3 луковицы, 1 морковь, 400 г грибов, 100 г зеленой фасоли, 1 ст. л. рубленого корня сельдерея, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Курицу промыть, мясо отделить от костей, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, лук измельчить.

В горшочки выложить мясо, на него - лук, залить бульоном и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 мин.

Киселева Марина, г. Приволжск

Чахохбили из курицы в горшочках

1 курица, 2 луковицы, 1/2 ст. куриного бульона, 2 ст. л. томат-пюре, 2 ст. л. портвейна или мадеры, 1 ст. л. 9% уксуса, 1 лимон, 2-3 ст. л. растит. масла, 2-3 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Тушку хорошенько промыть, разрубить на небольшие куски, положить в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарить. Из потрохов и кончиков крылышек сварить немного бульона и процедить. В горшочки положить кусочки курицы, полить жиром, в котором она жарилась, добавить очищенный и мелко нарезанный лук, томат-пюре, уксус, вино, бульон из куриных потрохов, посолить, поперчить, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 ч.

Перед подачей на стол в каждый горшочек положить по 1-2 кружочка лимона без косточек и посыпать сверху зеленью.

Масляницына Татьяна, г. Екатеринбург

Цыплята «Либерти»

1 цыпленок, 1 луковица, 100 г свежих грибов, 50 г маргарина или смальца, 1 ст. сливок, 2 ст. л. муки, по 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Тесто: 1 ст. муки, 60 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца.

Цыпленка выпотрошить, промыть и разрубить на 4 части.

Лук и грибы очистить и вымыть. Лук нарезать кольцами, грибы - небольшими ломтиками.

В сковороде с жиром обжарить кусочки цыпленка, добавив лук и грибы. Затем переложить все вместе в керамические горшочки, залить сливками, посыпать солью, молотым перцем, петрушкой, укропом и мукой.

Горшочки плотно закрыть пластами теста, смазать сверху яйцом, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать 3-4 ч.

Для теста: замороженное масло растереть с мукой, затем добавить 1 яйцо и 1,2 ст. воды, тщательно вымешать, вынести на холод и раскатать пласты по количеству горшочков.

Подавать цыплят в той же посуде, в которой они готовились.



Савельева Елена, г. Вологда

Цыплята, тушенные с яблоками

3 цыпленка по 500 г каждый, 700 г яблок, 100 г чернослива, 1 ст. сметаны, 3 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Цыплят обработать, разрезать на 4 части, посолить, поперчить и обжарить на сковороде с маслом с обеих сторон. Затем переложить в горшочек, добавить яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины и нарезанные крупными дольками, чернослив без косточек.

Содержимое горшочка залить сметаной, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 10-15 мин. К столу подать в горшочке.

Гарнир к этому блюду не требуется.

Чупакова Галина, г. Глазов

Курица с тыквой

1 курица, 2 ст. пшена, 300 г мякоти тыквы, 100 г маргарина, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, сахар, базилик, соль.

Отделить мясо от костей, нарезать кусочками и обжарить на маргарине до золотистой корочки. Затем добавить нарезанную соломкой морковь и нашинкованный лук, обжарить вместе с мясом до золотистого цвета, посолить и перемешать.

Тыкву нарезать маленькими кубикамии, смешать с промытым пшеном и добавить немного сахара.

На дно горшочков выложить слой мяса с овощами и базиликом, затем слой пшена и тыквы, залить все кипятком.

Горшочек поставить в разогретую духовку и томить блюдо до готовности пшена. При подаче к столу залить топленым маслом.

Жаделова Полина, г. Барнаул

Курица в грузинском соусе

1,6 кг курицы, 120 г жира, 6 луковиц, 3 ст. л. томат - пасты, 3 ст. л. муки, 3 помидора, 1 ст. бульона, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. лимонного сока, 200 г рубленой зелени кинзы, мяты, сельдерея и т. д.

Тушку разрубить на порционные кусочки и обжарить на раскаленном жире. Затем добавить измельченный лук, накрыть крышкой и тушить до золотистого цвета курицы.

Мясо и лук переложить в горшочек, добавить томат-пасту, нарезанные дольками помидоры, тертый чеснок, уксус, лимонный сок, всю зелень, посолить, поперчить и залить бульоном.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить 20-30 мин. до готовности.

Урюк Светлана, г. Магадан

Утка, тушенная с овощами

1 утка, жир для жарения, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, бульон куриный или вода, соль, перец.

Тушку утки разрезать на куски и обжарить на горячей сковороде с жиром.

В горшочек положить обжаренные куски утки. Добавить очищенные и нарезанные картофель, морковь и свеклу, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить горячим бульоном или водой на 2/3 высоты горшочка. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить блюдо до готовности.

Горшочек закрыть крышкой и тушить в духовке до размягчения овощей. За 15 мин. до готовности в горшочек влить сметану.

Зурабова Олеся Сергеевна, г. Барнаул

Цыплята «По-краснодарски»



1 цыпленок, 500 г картофеля, 5 луковиц, 100 г моркови, 50 г кулинарного жира, 50 г сушеных белых грибов, 50 г сыра, зелень петрушки, соль.

Соус: 1/2 ст. сметаны, 2 ст. л. муки, 75 г грибного отвара, соль.

Обработанных цыплят разрубить на куски массой 40-50 г.

Очищенные картофель, морковь, лук нарезать кубиками. Лук и морковь пассеровать отдельно друг от друга. Подготовленные грибы отварить, нарезать соломкой.

Куски цыплят положить в горшочек, добавить картофель, спассерованные лук и морковь, грибы.

Для соуса: муку спассеровать без жира, слегка охладить, влить горячий грибной отвар, вымешать до однородной массы, варить 20 мин. В конце варки добавить прокипяченную сметану, соль, варить еще 5 мин., процедить. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку и тушить 30-40 мин.

За 10-15 мин. до окончания тушения посыпать тертым сыром.

Подать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Юрьева Дарья, г. Алапаевск

Куриное мясо в белом соусе

1,8 кг куриного мяса, 1 ст. куриного бульона, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. л. растит. масла, 4 ст. л. тертого сыра, слив. масло, соль.

Мясо промыть, нарезать брусочками, посолить и обжарить на масле.

Для соуса: муку подсушить, но не обжаривать ее, добавить 3 ст. л. слив. масла и, непрерывно помешивая, слегка обжарить и вливать понемногу бульон. При частом помешивании довести до кипения. Полученный белый соус смешать с прокипяченной сметаной и снова довести до кипения.

Обжаренное мясо переложить в горшочек, залить соусом, посыпать тертым сыром, закрыть крышкой и запекать в духовке до готовности.

Карпеева Екатерина, г. Северодвинск

Курица с рисом «Богема»

1,2 кг куриного филе, 1,5 ст. риса, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1/2 ст. соевого соуса, 2 ст. л. лимонного сока, 1 киви, соль, красный молотый перец.

Куриное филе промыть, нарезать кусочками, перемешать с очищенным и мелко нарезанным луком и тертым чесноком, посолить, поперчить, влить соевый соус, лимонный сок и поставить в холодильник на 3 ч.

В порционные горшочки всыпать рис, залить его водой так, чтобы ее уровень был на 1,5 см выше риса, добавить подготовленное куриное филе с луком и получившимся соком и поставить в холодную духовку, затем разогреть ее до 200°С и тушть до готовности риса. При подаче украсить дольками киви.

Федорина Инна, г. Орел

Тушеные цыплята в соусе

2 тушки цыплят, 2 корня петрушки, 2 небольшие луковицы, мясной бульон или вода, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. белого виноградного вина, 1 ч. л. лимонного сока или щепотка лимонной кислоты, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растит. масла, 4 ст. л. измельченной зелени укропа, соль.

Тушки цыплят промыть в воде, разрубить на 4 части, плотно уложить в горшочки, добавить очищенные, вымытые и измельченные коренья, целые очищенные луковицы, залить мясным бульоном или водой, посолить и закрыть горшочек крышкой. Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 1 ч.

Муку обжарить в растит. масле до золотистого цвета, развести 1 ст. бульона, взятого из горшочка, влить вино и варить в кастрюле в течение 10 мин. Готовый соус процедить, добавить в него лимонный сок или лимонную кислоту, кусочек слив. масла, посолить и тщательно перемешать до однородной массы. Соус влить в горшочек с цыплятами и тушить все при закрытой крышке в духовке еще 15 мин.

При подаче куски цыплят выложить в тарелки, полить соусом из горшочка, посыпать рубленой зеленью укропа.

